
QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS

manè discutienda in Scholis Medicorum, die
Jovis decimâ-septimâ Martii.

M. JOANNE BOUDIN, Doctore
Medico, Præsîde.

An Ostreum crudum esca saluberrima ?

I.

VITA hominis sanguinis præsertim beneficio sustine-
tur. Eo quaquaversum diffuso corpus universum nu-
tritum & crescit ; dum scilicet ex liquoribus quos se-
cum portat omnigenis, qui parti cuique est maximè idoneus,
non quidem iners & otiosus, attrahitur ; sed gnaviter impulsus
admittitur. Ex eodem fonte dimanat spiritus, sensûs morûsque
principium. Sanguinem ideo inculpatum sanitas, vitæque lon-
gîtudo : sordidatum morbi, matura senectus, totiusque tan-
dem dissolutio, consequuntur. Maximè autem ad id interest
quâ ratione quisque cibus ventriculo exceptus subigatur. Si
res naturæ votis respondeat, laudabilis chylus venis arteriisque
infusus, perenni motu & fermentatione particularum, figuram
& situm nactus ab eo quem prius habebant diversum, sangui-
nem suppeditat ut suæ bonitati, sic partium singularum deside-
rio respondentem. Hinc tanta medicos, ut prima illa in
ventriculo opera succedat, sollicitudo angit. Ad id, omne
punctum feret, qui beatus sciet familiare alimentum, alie-
numque internoscere. Rejicienda sunt pleraque, quæ para-
vit ars gulæ, deliciis addicta, non sanitati ; sumenda quæ
prudens natura obtulit, succi optimi, coctionis non difficilis ;
præcipuè si diversi generis fibras quibus gaudet ventriculus,
eiusdemque fermentum juvant & ad agendum promovent.

II.

QUI Facultatem ut veram & unicam coctionis causam
assignant, illi non sunt inter Physicos numerandi. Non

1780
2
minis etiam hallucinantur qui eam caloris unius ope absolvi contendunt, licet ad alimentorum dissolutionem non sit omnino inutilis. Causa præcipua fermentum est, non acidum: sed naturæ singularis, & illi per simile, quod nonnullis Altha est nuncupatur; ab illo nempe nullum alimenti genus intactum relinquitur; cum multa sint tamen, quæ acidorum vim elidunt. Illud non à liene, hepate, nervis, venis, aut vasis quæ lymphatica dicuntur, deferitur ad ventriculum; originem ducit à glandulis conglobatis, quarum ope à sanguine segregatur, eodem modo quo urina in renibus, bilis in hepate, in pancreate succus non multum à saliva absimilis, denique liquores omnes naturæ cujuscvis, qui in variis corporis partibus ad suos usus sæcernuntur. Fovetur à reliquiis alimentorum, & fermentationis hesternæ. Hujus interventu alimenta dentibus incisa & salivari succo permixta, dum mirabili deglutitionis artificio ventriculo excepta sunt, in minutissimas partes dividuntur, & motu fermentationis mutatâ particularum figurâ, aliud corpus exurgit chyli nomine appellandum. Ad id etiam non parum confert ventriculi textura, cujus fibræ triplicis generis hanc alimentorum molem suscitant, & mirum in modum agitant. Si igitur segnius sit fermentum, aut laxiores fibræ, chyli elaboratio pessima, proindeque sanguinis: si contrâ cuncta succedant, nihil desideratur ad coctionis opus absolvendum.

III.

GULÆ simul & sanitati consulere, non ita facile est. Utrumque tamen in Ostreis videtur consentire delicatioris palati epulonibus, nec non severioris doctrinæ Medicis. Hinc Ostreis meritò palma mensarum tribuitur, quibus miscetur utile dulci. Horum ex putrescente limo aut spuma circum navigia, generatio, fictitia. Immo mirabilis in Ostreis partium structura nonnisi ab ovo reperenda. In hoc rudis partium delineatio, solis interventu tandem explicatur. Quin etiam testæ ipsæ connatæ sunt, & prout mole accrescunt, à perenni aeris impulsu spiritusque nisu, qui intus omnia subagitat, sensim inlurantur. Iis musculus robustus per tendines suos adnascitur, quibus contractis occluduntur, relaxatis aperiantur. Caput in Ostreo non minus est conspicuum, & inest quidquid habet in cæteris animalibus natura industræ. Ab ore

transitus brevis & rectus ad ventriculum. Hujus cavitas satis ampla foraminulis quibusdam, mechanico more, alimenta pulsat in corpora subfusca duo ei utrinque affixa, quibus iidum usus esse videntur, qui vulgò mesenterii atque hepatis sunt. Puriore chyli parte defæcata, intestinum simplex & unicum gyro longissimo excrementa ducit, foras tandem propellenda. Infra ventriculum cor albicans cum auriculâ satis amplâ & subnigrâ, pulsu non obscuro, cujus unaquâque systole vitalis humor in Aortam pellitur. Non desunt etiam Ostreis vasa quædam peculiaria, quibus lymphæ ad intimos recessus vehitur partibus nutritionem datura, si in sicco diutiùs remaneant. Sed, non omne mare est generosæ fertile testæ. Ut Ostrea figurâ, magnitudine coloribusque variant, variis in regionibus; sic & succi dignitate. Iis præsertim maribus gaudent, quibus affluunt flumina quorum lenitate recreantur. Hinc Romani, dum magnitudinis atque luxuriæ fastigium tenerent, non nisi Lucrinis eruta littoribus Ostrea mensis apponebant, & sumtu non sine magno renovabant per damna famem. In hoc alimento nihil est quod ventriculo non sit amicum, levis & coctu facilis caro, humor quo incitatur fermentum, quo recreantur fibræ; succus laudabilis venis committitur.

I V.

INSPECTA Ostreorum compage, illis omnes inesse alimenti optimi conditiones nemo sanæ mentis impugnet. Non modò coctu facilis caro & quam subeat perfectè ventriculi fermentum; sed lymphæ conceditur naturæ singularis, cujus interventu crescat & juvetur potissimum author ille coctionis præcipuus. Cave tamen ne illam boni succi putes, quæ intra testas occluditur, immixta sæpius excrementis, & ut plurimum rejicienda; sed quæ inter ostrei fibrillas abdita substantiam ejus ita penetrat, ut si Ostreum diutiùs extra testam remaneat, ferè totum in aquam resolvatur. Hanc ventriculi fermento persimilem demonstrat experientia, & iisdem esse salibus refertam quibus alimentorum dissolutio perficitur. His in conviviis ne timeas imbecillam coctionem, quibus, ut decet, Ostrea præmittuntur. Novum addunt illa fami stimulum. Sollicitus, ut ita dicam, Ostreorum pastu ventriculus, cibos quærit & ab iis non opprimitur; sed leni fermentatione ritè parato chylo, quod à perenni motu & spirituum dissipatione deperditum est,

reficit. Hinc si debilius sit fermentum à morbo, & nondum confirmatæ valetudinis stomachus ad alimentorum etiam visum nauscat, sapius compertum est profuisse Ostrea. Illorum nempe præsentia relaxatæ fibræ recreantur & ad opus sese accelerant, inertes antea & oppressæ. Hæc præstant Ostrea, si absque ullo artis apparatu comedantur, quidquid habent dulcis & utilis amissura si cocta apponantur in epulis; indurantur enim quàm plurimum, & dum grato illo sale spoliantur quo sensum antea afficiebant, fermenti vim eludunt, totumque pervertunt coctionis opus.

V.

QUIBUS igitur erit nonnulla in alimentorum delectu sanitatis cura, illi ne ab Ostreis imprudenter abstineant. Illis quippe inest succus purus, amice salus ventriculo maxime conveniens. Non ergo mirum, eo apud eruditos epulones in honore fuisse, ut in remotissimas à mari regiones ligneis lacub⁹ apportarentur, in quibus veluti eâ peregrinatione gaudentia, adaptataque dulcibus aquis, mirè pinguescebant. Iis, si cruda sumas & qualia natura dedit, nihil suavius est. Nocet ut plurimum fastidiosus ille ciborum apparatus. Innumeros esse morbos miraris? Coquos numera, quos unus venter exercet. Ut & simpliciora medicamenta morbis medentur quàm plurimis, sic & simplicibus alimentis damna resarcienda sunt, quæ plerumque cæteris opsoniis augentur, non reparantur. Hac vitæ ratione laudabilis chylus vasis lacteis commissus, tandem mutabitur in sanguinem temperatissimum, functiones omnes ritè & rectè perficientur, nihil erit ad succorum separationem optandum; ad spirituum subtilitatem nihil desiderabitur. Ipsa anima hilarior, vis major ingenii, animi pathemata qualia sanitati non noceant. His instructus homo ad ultimam senectutem perveniet, nullisque turbata incommodis ætas per tacitum fluet, non nisi post diuturnam felicemque vitam indomitæ morti cessura.

Ergo Ostreum crudum esca saluberrima.

Proponebat Lutetiæ PHILIPPUS IGNATIUS SAVE, Montensis,
Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1689.

Parisis, Apud Franciscum Muguet, Regis, & Facultatis Medicinæ Typographum.